日立IHクッキングヒーター 家庭用

取扱説明書・料理集

HTW-4SF形 （ブラックタイプ）
HTW-4SFS形 （シルバータイプ）

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、「ご相談窓口」とともに大切に保存してください。

ダブル IH ヒーター

○高効率で立ち上がりが早い **ハイパワー3.0kWの高火力**（右ヒーター）

○設定した温度に油温を保つ **揚げ物温度コントロール**（左・右ヒーター） ▶18ページ

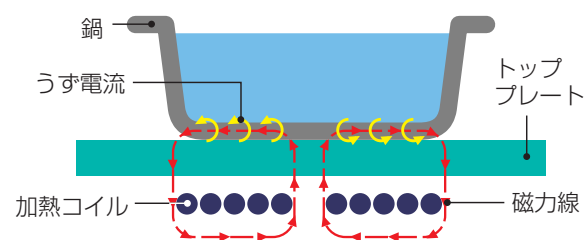
○湯がわいた後、自動で停止する **自動湯わかし機能**（右ヒーター） ▶17ページ

両面焼き自動ロースター

○食材を入れて、メニューを選んでスタートするだけ。

火加減ワンタッチ調節

○上面操作で『とろ火』、『弱火』、『中火』、『強火』の火加減が直接選べ火力調節が簡単にできます。

■ IH 加熱の原理

コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと、鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

ご使用の前に

使いかた

長くお使いいただくために

安全のため必ずお守りください

※この機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

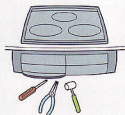
この記号は注意（危険･警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠警告

改造は絶対にしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない

火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または別紙の「ご相談窓口」にご相談ください。

アースを確実に取り付ける

故障・漏電による感電の原因
アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因

カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

火災の原因

揚げ物調理中はそばを離れない

火災の原因

- **付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。**
- 鍋は中央に置いてください。
- 底に凹凸やそりのある鍋で揚げ物をしない。
- 必ず揚げ物温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。（18ページ）
- **油は500g（0.56L）未満では絶対に調理しない。**
  油は500g（0.56L）～800g（0.9L）の範囲で調理してください。
  鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。
  また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

- 炒め物・焼き物など油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

本体に水をかけない

感電・ショート・発火の原因

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

感電・やけど・けがの原因

吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
吸気口・排気口に指を入れない

感電や異常動作によるけがの原因

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因

電源スイッチと専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

トッププレートの上に物を載せない

火災・故障の原因

下記の物は特に注意してください。
- 可燃物や引火物
  ふきん・紙・アルミホイル・油など
- 磁気の影響を受けやすいもの
  キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用定期券、時計、ラジオなど

トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものおよびカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない

火災・爆発・やけどの原因

使用後は電源を切る

火災の原因

- 使わないときは、パネル操作部を収納して電源を切ってください。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。

⚠注意

使用中や使用後しばらくはトッププレートやロースタードアおよび庫内などの高温部に触れない
接触禁止
やけどの原因
特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

本体前方に物を置かない
火災の原因

火気を近づけない
感電・漏電の原因

吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない
火災・やけどの原因

トッププレートの表示窓や上面操作部の上に、熱い鍋などを載せない
故障の原因

トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
発火・異常動作の原因
●魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれる調理はしない

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
やけどの原因

ロースターは必ず受皿に水を入れて使用する（グルメ調理は除く（28ページ））
火災の原因
※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから水を入れてください。

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない
揚げ物温度コントロールが働かず、異常過熱し、火災の原因

空だきや必要以上に加熱をしない
鍋やトッププレートの破損の恐れ
過熱により調理物の発火、やけどの原因
※鍋底の薄いもの、そっているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱する場合があります。
※空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。

調理以外の用途に使用しない
火災・故障の原因

油煙が多く出たら電源を切る
油が高温になっているので、続けて加熱すると発火し、火災の原因

鍋は不安定な状態で使用しない
不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因

鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない
やけどの原因

接触禁止

鍋の下に紙などを敷かない
鍋の熱で紙が焦げたり、発火の原因

缶詰やアルミ製容器（うどん等が入った簡易容器）、アルミ箔など、鍋以外のものを載せない
破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因
●スプーンなどの金属性小物を載せない。

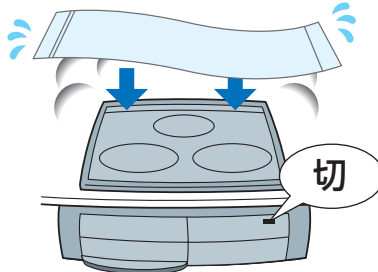
使用中は本体から離れない
調理物が発火する恐れ
※本体から離れるときは、必ず電源を切ってください。

お手入れは本体が冷えてから行う
やけどの原因

注意

ロースター使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する

火災の原因

①電源スイッチを切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときロースタードアの周囲から煙が出ます。
③ブレーカーを切る
●炎が消えるまでロースタードアを引き出さない。
（空気が入り、炎が大きくなります。）
●ロースタードア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

ロースターを使用するとき

使用中や使用後はロースタードア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れる恐れ

ロースタードアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またロースタードアに上から強い力を加えない
受皿から水がこぼれたり、ロースタードアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因

受皿には水以外のもの（例えばアルミホイル・クッキングペーパー・グリル石など）を入れて使用しない
油が過熱し、発煙・発火する恐れ
また、自動（オート）調理がうまくできない原因

ロースターの庫内や受皿は、魚などの油がたまらないよう使用の都度掃除をし、定期的にお手入れをする
火災の原因
※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから水を入れてください。

お 願 い

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因

キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かない
排熱による調味料・食品などの変質の原因

酸の強い食品がついた場合はすぐふき取る
ジャム、レモン汁・梅を使った食品など放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因

鍋のふたを伏せて置かない
火災・故障の原因
※ヒーターが入ると加熱されます。

左・右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因）
●キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因）

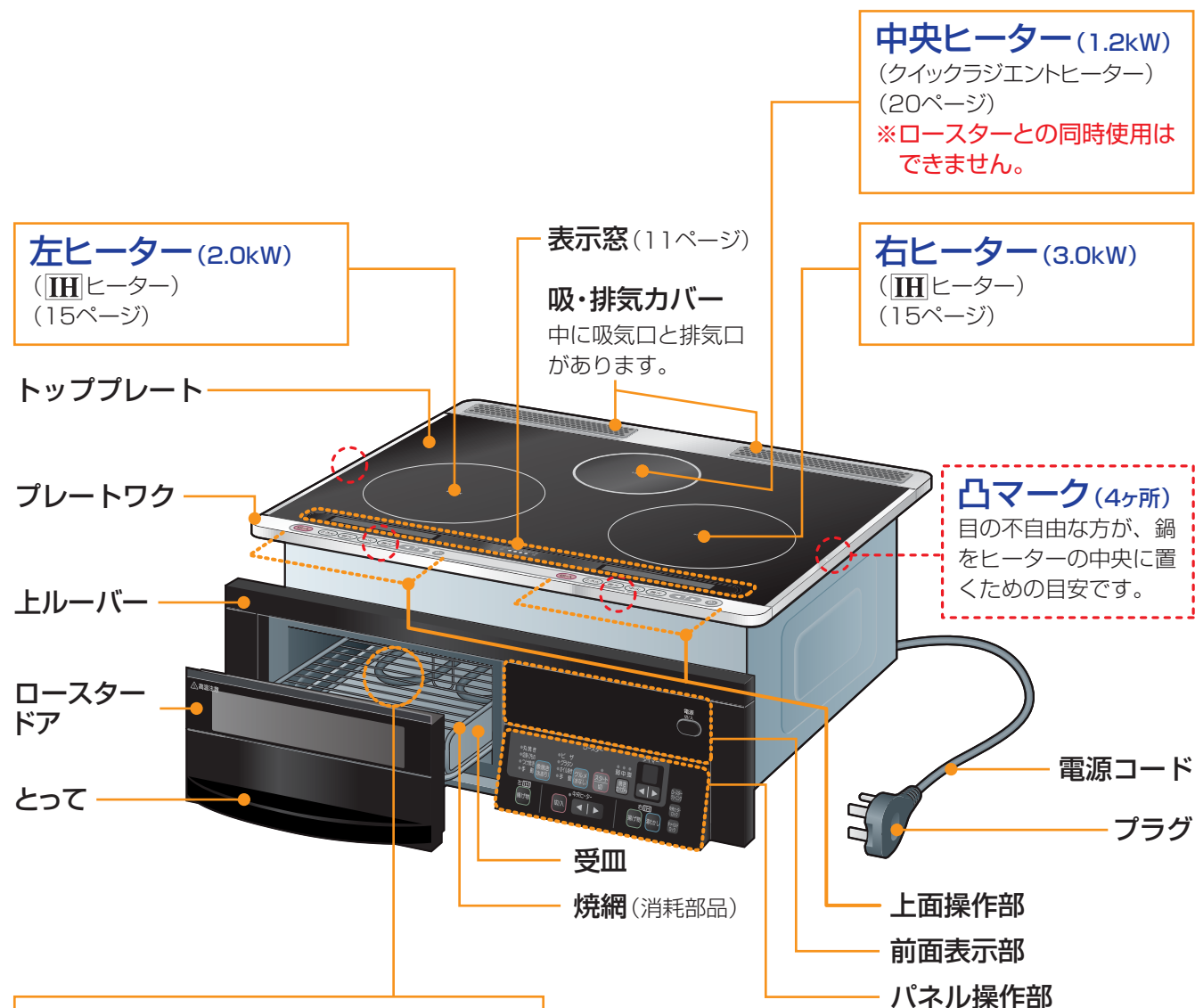
操作部に煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁が固まってパネル操作部が開かなくなる恐れ

プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因

オーブンレンジと組み合わせて使用の場合、ロースタードアのとっての温度に注意する
オーブンレンジの排気でロースタードアのとってが熱くなる場合があります。

各部のなまえとはたらき

※この機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。

本　体

部品の交換・追加購入

2004年9月現在

部品名	部　品　番　号	希望小売価　格
焼　網(消耗部品)	HTW−4DD　032	1,575円(税抜1,500円)
天ぷら鍋	HT−N40	2,625円(税抜2,500円)

お買い上げの販売店にご相談ください。

天ぷら鍋(付属品)

揚げ物調理をするときに使います。

※他の調理(炒め物・煮物など)に使用しないでください。

安全機能

◇過熱防止機能(本体、左・右ヒーター)
…吸・排気カバーがふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。

◇鍋無し自動停止機能(左・右ヒーター)
…調理中に鍋をおろしたり、位置を大きくずらすと、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。

◇小物検知機能(左・右ヒーター)
…誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径の小さい鍋を載せて左または右ヒーターを通電すると、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。

◇揚げ物鍋そり検知機能(左・右ヒーター)
…揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあったり、変形していると、ブザーが鳴り、通電を停止します。

◇高温注意表示
…トッププレートやロースターの温度が高温であることを、トッププレートの場合は表示窓に、ロースターの場合はパネル操作部に表示してお知らせします。

◇切り忘れ防止機能
…各ヒーターまたはロースターを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。(左・右ヒーター、中央ヒーター…操作後約45分、ロースター(手動調理)…約30分)

◇待機時消費電力オフ機能
…調理終了後、約45分経過すると自動的に電源ランプが消え、電源を切り、待機時消費電力を節約します。(高温注意表示を行っているときは働きません。)

◇チャイルドロック、中央ヒーターロック
…小さなお子さまなどが触っても作動しないように、また熱を持つ中央ヒーターが作動しないようにロックができます。

■メロディー機能について

タイマー終了などをメロディーでお知らせします。お好みによってメロディーをブザーに切り換えるときは、電源を入れ、全てのヒーターの通電を行っていない状態でパネル操作部の中央ヒーター操作部の◀を3秒間押します。「ピピッ」とブザーが鳴ったら切り換え終了です。同じ操作でブザーをメロディーにもどすことができます。(この時は、メロディーが鳴って切り換え終了です。)

■ヒーターの同時使用について

- 左・右ヒーターと中央ヒーターまたはロースターを同時に使用する場合は、合計の消費電力を4,800W以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力が下がります。
- 左・右ヒーターを同時に使用し、左ヒーターを火力「10」で使用する場合は、右ヒーターの火力を「11」以下に下げてください。右ヒーターの火力を大きくすると右ヒーターの火力が優先され、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- 左ヒーターとロースターまたは中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- 中央ヒーターまたはロースターと左ヒーターの揚げ物温度コントロールを同時に使用すると右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- 揚げ物温度コントロールは左・右ヒーター同時には使用できません。
- 左ヒーターの揚げ物温度コントロール、右ヒーターの自動湯わかしと中央ヒーターまたはロースターは同時に使用できません。

■吸・排気について

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気カバーから吸気、排気を行います。
- 冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。

操作部

●上面操作部　右ヒーターで説明しています

切/入　とろ火　弱火　中火　強火　◀ ▶

- タイマーキー
- 右ヒーター切/入キー
- 火力キー
- 設定キー
  - •火力調節
  - •タイマー時間設定
  - •湯わかしの仕上がり調節

●前面表示部

- 左ヒーター通電ランプ
- 中央ヒーター通電ランプ
- 右ヒーター通電ランプ
- ロースター通電ランプ
- 電源ランプ
- 電源スイッチ（電源の入/切）
- 中央ヒーターロックランプ
- チャイルドロックランプ

電源 切/入

●パネル操作部

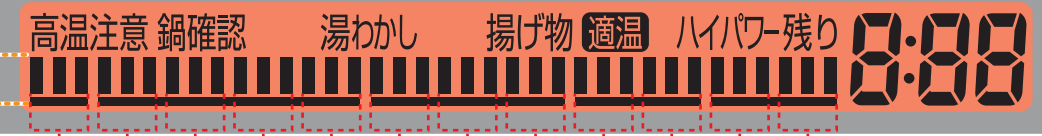
- ロースター・中央ヒーター タイマー操作部
  - •中央ヒーター調理タイマー（21ページ）
  - •魚焼き調理タイマー（27ページ）
  - •グルメ調理タイマー（31ページ）
- ロースター操作部（22ページ）
- 左ヒーター操作部（18ページ）
- 中央ヒーター操作部（20ページ）
- 右ヒーター操作部
  - •自動湯わかし（17ページ）
  - •揚げ物調理（18ページ）
- ロースタークリーニングキー（37ページ）
- 中央ヒーターロックキー（33ページ）
- チャイルドロックキー（32ページ）

ロースター　●丸焼き ●切身・ひもの ●つけ焼き ●手動　魚焼き（水あり）　●ピザ ●グラタン ●ホイル焼き ●手動　グルメ（水なし）　弱 中 強　スタート 切　焼きかげん　タイマー 88　ロースタークリーニング　中央ヒーターロック　チャイルドロック　左IH 揚げ物　中央ヒーター 切/入　右IH 揚げ物 湯わかし

表示窓

※表示窓の上に高温の鍋を置くと、液晶表示が黒くなることがあります。
　黒くなった場合は鍋をおろし、しばらく放置するともとに戻ります。

●液晶表示に表示する火力バーと、「1」～「12」で火力の設定状態をお知らせします。
※左ヒーターは火力「10」まで。
※液晶表示は、左・右ヒーターの操作を終えてから約10秒後に減光します。再度操作をすると、もとの明るさに戻ります。

火力バー　火力を表示します。

「1」	「2」	「3」	「4」	「5」	「6」	「7」	「8」	「9」	「10」	「11」	「12」
100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.4kW	3.0kW

とろ火｜弱　火｜中　火｜強　火｜ハイパワー※
※右ヒーターのみ

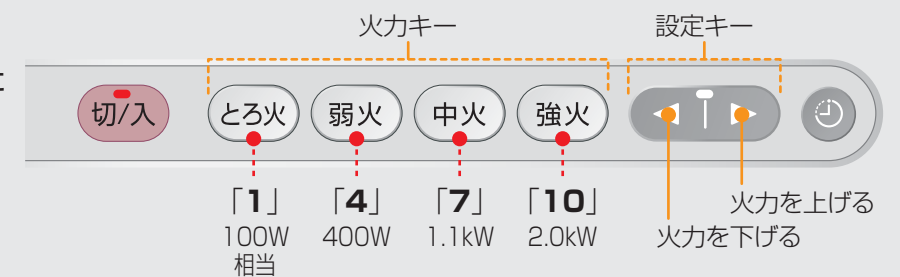
煮る　蒸す　ゆでる

火力「1」	火力「1」～「4」	火力「4」～「6」	火力「6」～「7」	火力「7」～「12」
保温など	カレーやポタージュなどのとろみのあるものを煮込むとき	煮魚やひと煮立ちしたものを煮込むとき	煮物など、煮汁が多いものをひと煮たちさせるとき	水を沸とうさせたり、だし汁を煮たてるとき

焼く　炒める

火力「3」～「5」	火力「4」～「7」	火力「6」～「9」	火力「9」～「12」
中までじっくり火を通すとき	卵料理などの弱めの炒め物	一般的な炒め物	肉類を焼くとき

■火力調節について

●火力キーを押すと好みの火力に合わせることができます。

●設定キーで火力を調節します。

•通電中に◀を押すと火力が1目盛下がり▶を押すと1目盛上がります。

※火力は右ヒーターは「1」～「12」、左ヒーターは「1」～「10」まで調節できます。

■火力調節時のブザーについて

•火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴りますが、設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りません。

使える鍋について

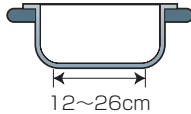
◎鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

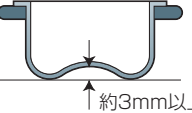
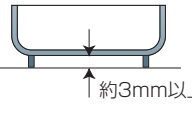
ご注意 ●ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。
（トッププレートを破損する原因）

※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の マークのある鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

鍋の材質・種類			左・右ヒーター（IHヒーター）	中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	○
ステンレス	磁性ステンレス（磁石がつくもの18-0）		○	○
	非磁性ステンレス（磁石がつかないもの 18-8、18-10）	• 鍋底の厚さ 1.0mm以下	○	○
		• 鍋底の厚さ1.0mmを超えるもの	△ 火力が弱くなる場合があります	○
多層鍋	• 間に鉄をはさんでいるもの • 底が18-0ステンレスのもの（鍋底に磁石がつくもの）		○ 磁石のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります	○
	• 間にアルミや銅をはさんでいるもの		× 加熱できません ※1	○
銅・アルミ・ガラス・陶磁器・土鍋など			× 加熱できません ※2	× 銅・アルミ・超耐熱ガラスの鍋は使えます
直火用魚焼き器	• 底面にホーロー加工したもの		× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。	× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。

※1 S IH S CH-IH マークのある鍋は使用できます。
※2「IH で使える」と表示している土鍋やガラス鍋などでも、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

自動湯わかしで使える鍋について

自動湯わかしには、必ず S IH S CH-IH 付きの鍋でつぎのものを使用してください。
- 鍋底の径が15～23cmのもの
- 鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（そりや脚）1mm以下）

自動湯わかし推奨ケトル

品名：ケトル
型式：106346
希望小売価格：9,975円
（税抜9,500円）

左・右ヒーター（IHヒーター）鍋の形状

鍋の形状	
鍋底が平らで底の直径が12～26cmのもの（12～26cm）	○
• 鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの • 鍋底が丸いもの • 底の直径が26cmを超えるものや、12cm未満のもの （約3mm以上／約3mm以上／底が丸いもの）	× 使えません

中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）鍋の形状

鍋の形状	
• 鍋底が平らで底の直径が12～18cmのもの（12～18cm）	○
（約3mm以上／約3mm以上／底が丸いもの） • 鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの • 鍋底が丸いもの • 底の直径が18cmを超えるもの	× 使えません

鍋の見分けかた

右ヒーターで見分ける場合　※左ヒーターでも同様に見分けられます。

使える鍋	使えない鍋
火力バーが点灯します	液晶表示の火力バーが交互に点灯します

※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。
※約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

確認後はヒーターの通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。

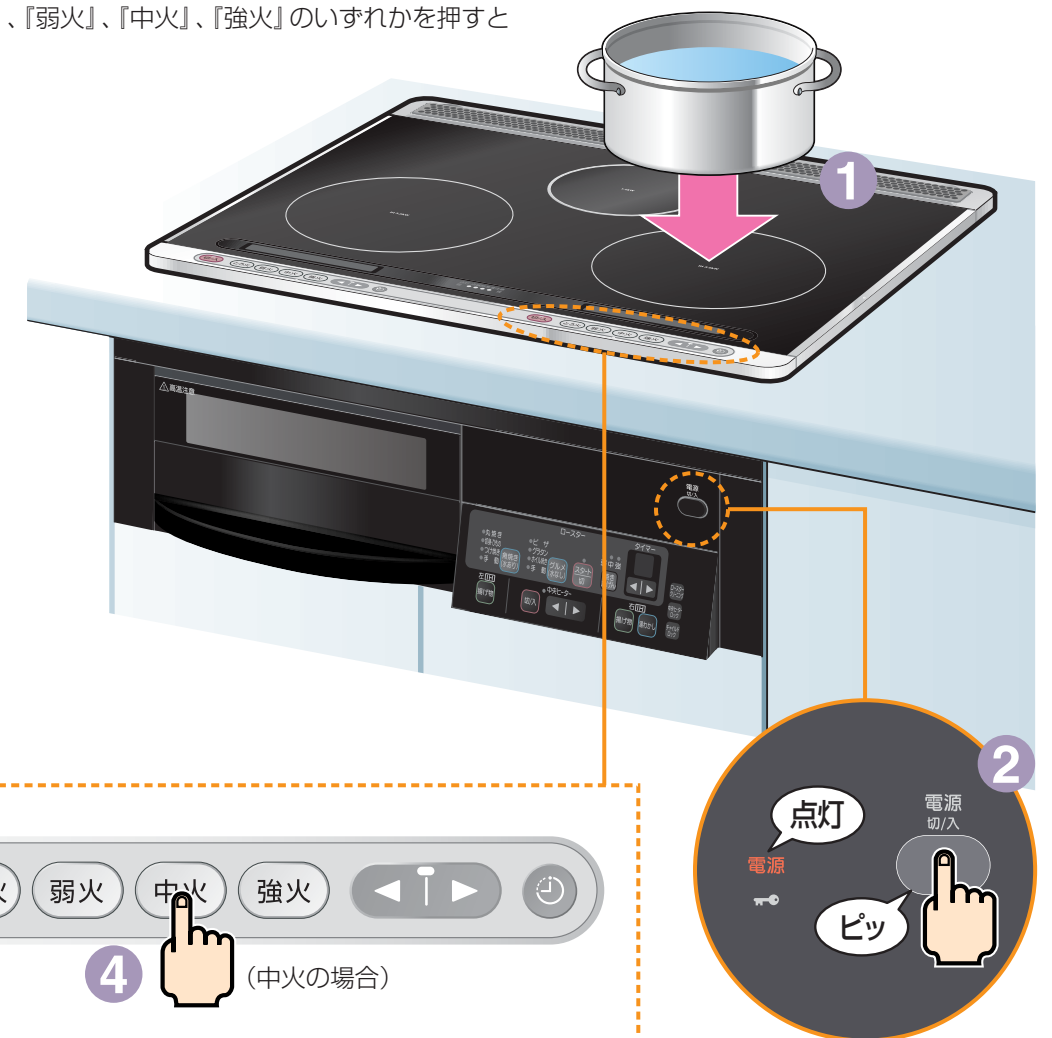
鍋についてのご注意

※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物はひかえ、低めの火力でご使用ください。
※同じ火力でも（同じ鍋使用）左･右のヒーターで火力が異なることがあります。
※左･右ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音（ジー音・カチカチ音）が発生する場合があります。
　これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのままご使用ください。
※左･右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」とか「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。

左･右ヒーターで調理する

※右ヒーターで説明しています。

通電を開始する

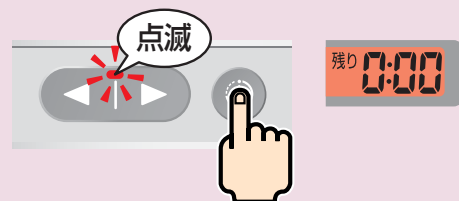
1. 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。
2. 電源を入れる。
   - 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
   - 電源ランプが点灯します。
3. 上面操作部の切/入キーを押す。
4. 火力キーを押して、調理を始める。
   ※火力キーの『とろ火』、『弱火』、『中火』、『強火』のいずれかを押すと加熱を開始します。

通電を停止する

1. 調理が終わったら切/入キーを押す。
   - 通電を停止します。
2. 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。
   - 電源ランプが消灯します。

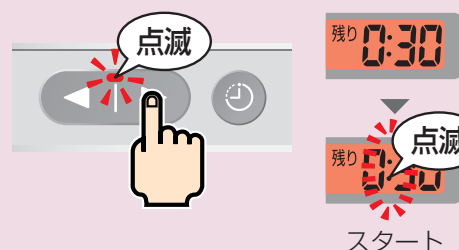
※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。

調理タイマーの使いかた（例：30分の調理タイマーをセットする場合）

※調理中に設定します。

1 タイマーキーを押す

○設定できる時間は
☆「とろ火」(火力「1」)～「弱火」(火力「2」～「5」)：9時間55分
☆「中火」(火力「6」～「8」)～「ハイパワー」(火力「11」～「12」)：1時間
☆ 1分～1時間まで　　：1分単位で設定
☆ 1時間～5時間まで　：10分単位で設定
☆ 5時間～9時間55分まで：30分単位で設定

※長い時間に設定する場合は「0:00」から◀で逆送りにすると早く合わせられます。

2 時間を設定する

○◀または▶を押して時間を設定します。
○時間の設定が完了したら、約3秒間たつと「ピピッ」とブザーが鳴り、調理タイマーがスタートします。

○調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。

●タイマー表示の際「0:00」の表示のまま約30秒間放置すると調理タイマーが解除され、火力表示に戻ります。
●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度タイマーキーを押してください。

お願い

• タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

ご注意

右ヒーターで火力「12」や「11」を使用する場合
●火力「12」は火力が強いため、少量の食品を調理する場合、鍋やフライパンを傷めてしまうことがありますので、火力を下げて使うことをおすすめします。
●火力「12」は最大約10分継続使用すると、火力「11」に下がります。
●火力「12」「11」は合計で約15分継続使用すると、火力「10」に下がります。

お知らせ

ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。（調理タイマー使用中は切り忘れ防止機能は働きません。）
煮込み料理など長時間加熱するときは調理タイマーをご使用ください。

お願い

• 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
• 調理をするときはそばを離れないでください。
• 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
• みそ汁やカレーのルーなど底に沈澱しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
　※鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然吹き上がったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。
• 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど、加熱し過ぎないように注意してください。
　※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
• 鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

※使える鍋は12ページ。

自動湯わかしの使いかた（※右ヒーター）

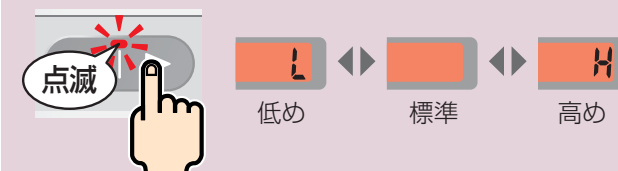
◎お湯をわかすときに使用します。お湯がわいた後、約5分間保温し自動的に通電を停止します。

① やかんや鍋に水を入れ、ヒーターの中央に置く。
• 水の量は1L～やかんや鍋の満水量の60%まで（最大2L）。
• 必ずやかんや鍋のふたをしてください。

② 電源を入れる。
• 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
• 電源ランプが点灯します。

1 上面操作部の切/入キーを押す

2 湯わかしキーを押す

• 自動湯わかしを開始してから約10秒間（設定キーのランプが点滅している間）湯わかしの温度を調節できます。

○お湯がわいた後、ブザーでお知らせし約5分間保温します。
• 保温が終了すると自動的に通電を停止しメロディーでお知らせします。

※調理後などでトッププレートが熱い場合（「高温注意」を表示しているとき）は、温度センサーが正しく働かなくなるため、湯わかしキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。通常の加熱方法（15ページ）で行ってください。

○湯わかしキーを先に押した後に上面操作部の切/入キーを押しても自動湯わかしを開始します。

湯わかしが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。

お願い

• 水量は必ず1L～2Lの範囲内でわかしてください。
　水量が多いとお湯がわく前に停止したり、水量が少ないと、水がなくなり空だきになる場合があります。
• 常温の水を使用してください。また、自動湯わかし中は、ふたの開け閉めや水の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かず、お湯がわく前に停止したりふきこぼれたりする場合があります。
• やかんや鍋の底が変形していたり、水や異物が付着していると自動湯わかしが正常に動作しない場合があります。
• 水以外（だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど）をわかさないでください。温度センサーが正しく働きません。

お知らせ

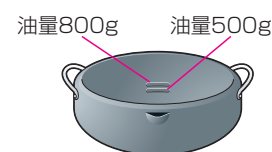
• やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らないことがあります。

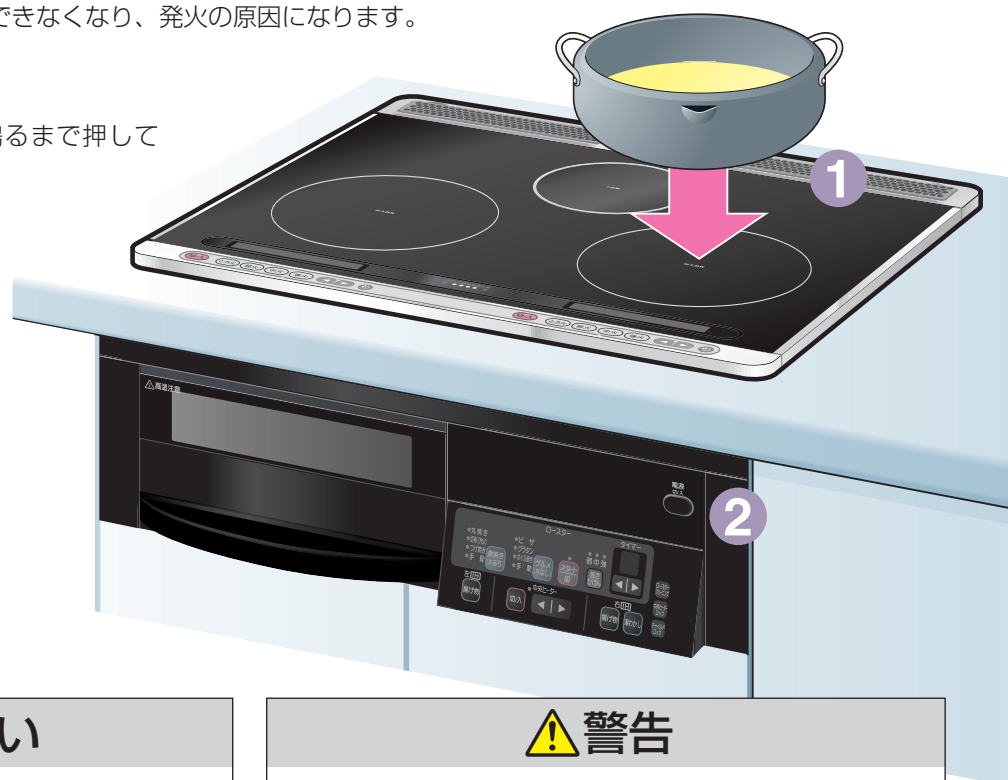
左・右ヒーターで揚げる（揚げ物温度コントロールの使いかた）

※左･右ヒーター同時に揚げ物はできません。　※調理タイマーは使用できません。

通電を開始する

●油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。

❶ 付属の天ぷら鍋に油約500g（0.56L）～約800g（0.9L）を入れ、ヒーターの中央に置く。

※油量500g（0.56L）未満で調理したり、鍋をずらして置かないでください。油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。

❷ 電源を入れる。
- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

お　願　い

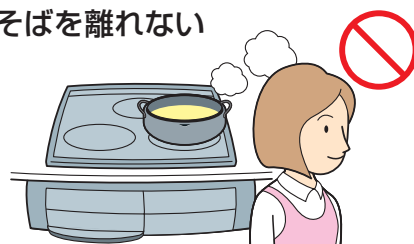
※次のような使いかたをした場合、揚げ物鍋そり検知機能が働き、通電を停止する場合があります。

（1）鍋底が約2mm以上そっていたり、変形した鍋を使用した場合
（2）鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
（3）予熱中に油を注ぎ足した場合

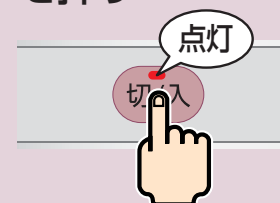
- 鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り換えたり、トッププレートをお手入れしてからご使用ください。
また、（3）の場合は、上面操作部の切/入キーを押して揚げ物温度コントロールを終了し、もう一度揚げ物温度コントロールを設定してください。

※油の種類によっては、油煙が出る温度が異なります。
油の説明書をよくお読みになりご使用ください。
※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。

⚠警告

揚げ物調理中はそばを離れない
火災の原因

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
●鍋は中央に置いてください。
●底に凹凸やそりのある鍋で揚げ物をしない。
●必ず揚げ物温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。
●油は500g（0.56L）未満では絶対に調理しない。
油は500g（0.56L）～800g（0.9L）の範囲で調理してください。
鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。
また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

操作のしかた

※右ヒーターで説明しています。

1 上面操作部の切／入キーを押す

2 揚げ物キーを押し、適温になったら調理を始める

○揚げ物キーを押すと「180」設定で予熱を開始します。

○◀や▶を押してお好みの油温に合わせます。

「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選べます。

○予熱が終了するとメロディーが鳴ってお知らせし、液晶表示窓に「**適温**」を表示します。

※油温設定は調理時の温度目安です。油の量や材料により異なります。また材料が入っていない場合はやや高めの温度になります。

調理が終わったら上面操作部の切/入キーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。

ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。

中央ヒーターの使いかた

※左·右ヒーターで使えない鍋を熱するときなどに使います。

通電を開始する

◎中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）は、約4秒で赤熱し熱くなりますので注意してください。
◎中央ヒーターとロースターの同時使用はできません。

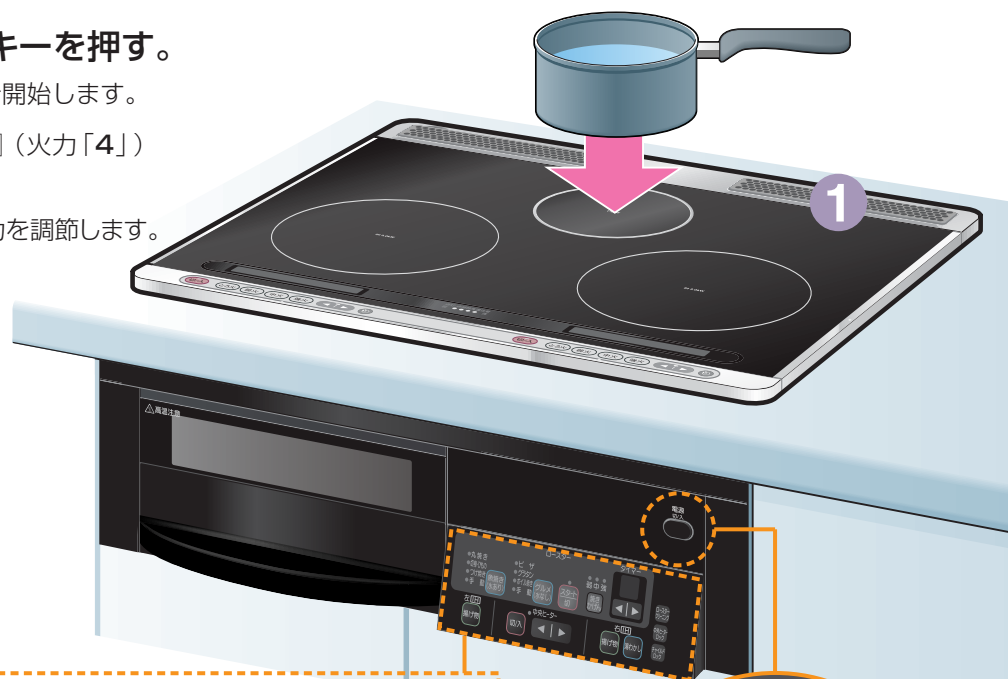
❶ 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

❷ 電源を入れる。
- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

❸ パネル操作部の中央ヒーター切/入キーを押す。

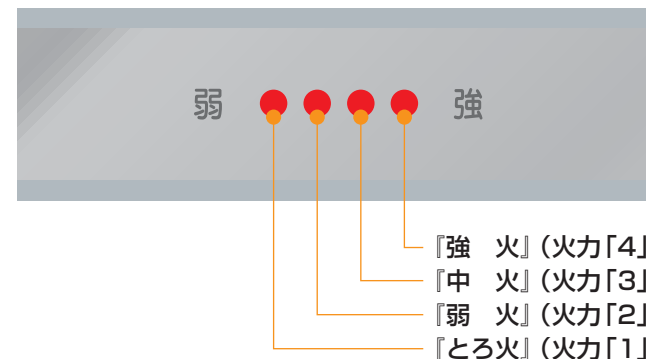
❹ 中央ヒーターの ▶ キーを押す。
- 『強火』（火力「4」）で通電を開始します。

※ ◀ キーを押しても『強火』（火力「4」）で通電を開始します。

- ◀ または ▶ を押して火力を調節します。

通電を停止する

❶ 調理が終わったら切/入キーを押す。
- 通電を停止します。

❷ 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。
- 電源ランプが消灯します。

火力の目安

※中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はトッププレートの温度が高くなっていますので、やけどに注意してください。また、絶対に可燃物をのせないでください。

『強　火』	（火力「4」）	1.2kW
『中　火』	（火力「3」）	900W相当
『弱　火』	（火力「2」）	300W相当
『とろ火』	（火力「1」）	120W相当

お知らせ

- ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。（調理タイマー使用中は切り忘れ防止機能は働きません。）
- 中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。
（『強火』の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
- 中央ヒーターの中に見える黒い棒は、温度調節機能のセンサーです。

調理タイマーの使いかた（例：中央ヒーター使用中に30分の調理タイマーをセットする場合）

◎最大1時間まで1分単位で設定できます。
◎調理タイマーをご使用になるときは、通電開始後に設定します。

1 中央ヒーターを通電中に中央ヒータータイマー設定キー ◀ または ▶ を押すとタイマー表示が数字で点灯します。

2 中央ヒータータイマー設定キー ◀ 、▶ を押して好みの時間に合わせます。

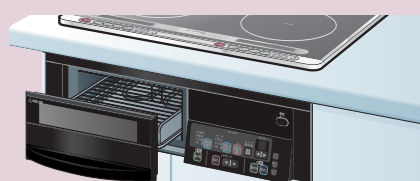
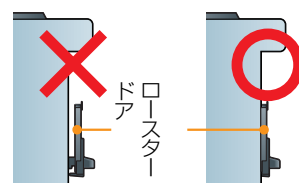
3 時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「·」が点滅し調理タイマーがスタートします。

4 調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、通電を停止します。

- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 ◀ キーまたは ▶ キーを押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを解除し、再度設定してください。

ロースターの使いかた

準備

1 受皿・焼網をセットして本体に組み込み 材料を焼網にのせる

※魚焼き調理をするときは、必ず受皿に水約200mLを入れてください。
※グルメ調理をするときは、受皿に水を入れないでください。
※ロースタードアはロックするまで押し込み、確実に閉めてください。

2 電源を入れる

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

調理が終了した（させた）ときは

1 使用後は 電源スイッチを押して電源を切る

- 電源ランプが消灯します。
- 電源を切っても、ロースター庫内の温度が高温の場合は高温注意表示を続けます。

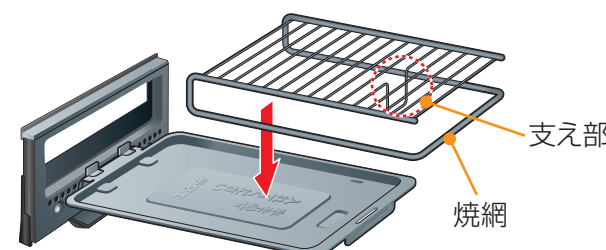
魚焼き調理をする場合 24ページ

グルメ調理をする場合 28ページ

お知らせ

- 使い始めは受皿の滑りをよくするための油が加熱によってにおいや煙となって出ることがありますがご使用にともない出なくなります。
- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料の脂などが下ヒーターの上に直接落ちると、においや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
- 調理直後にロースタードアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ロースター調理はメニューに応じて上･下ヒーターを自動的に切り換えます。メニューによっては上･下ヒーターの通電を細かく切り換えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 魚焼き手動調理やグルメ手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り換えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

⚠注意

- ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。（調理中、吸･排気カバーから煙が出ます。）
- 焼網をセットするときは焼網の支え部をロースターの奥側にしてのせてください。

※のせる向きを逆にすると､本体に取り付けられません。

- 受皿に水以外のもの（例えばアルミホイル･クッキングペーパー･グリル石など）を入れて使用しないでください。（油が過熱され、燃えることがあります）
- 焼網に材料をのせるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。（材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。）
- 魚の脂や他の食品かすがついたまま調理をすると、前の食品のにおいがつくことがあります。焼網と受皿の汚れをきれいにしてから調理してください。（37ページ（お手入れ））
- 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、5分程度間隔をあけ、ロースター庫内の温度を下げてから調理してください。ロースター庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。（高温のためやけどに注意する。）
- 自動調理の途中でロースタードアを開けないでください。上手に調理できません。
- 長時間ロースターを使用すると、ロースタードアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。
- 調理中、ロースタードアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについた露はふきんでふきとってください。

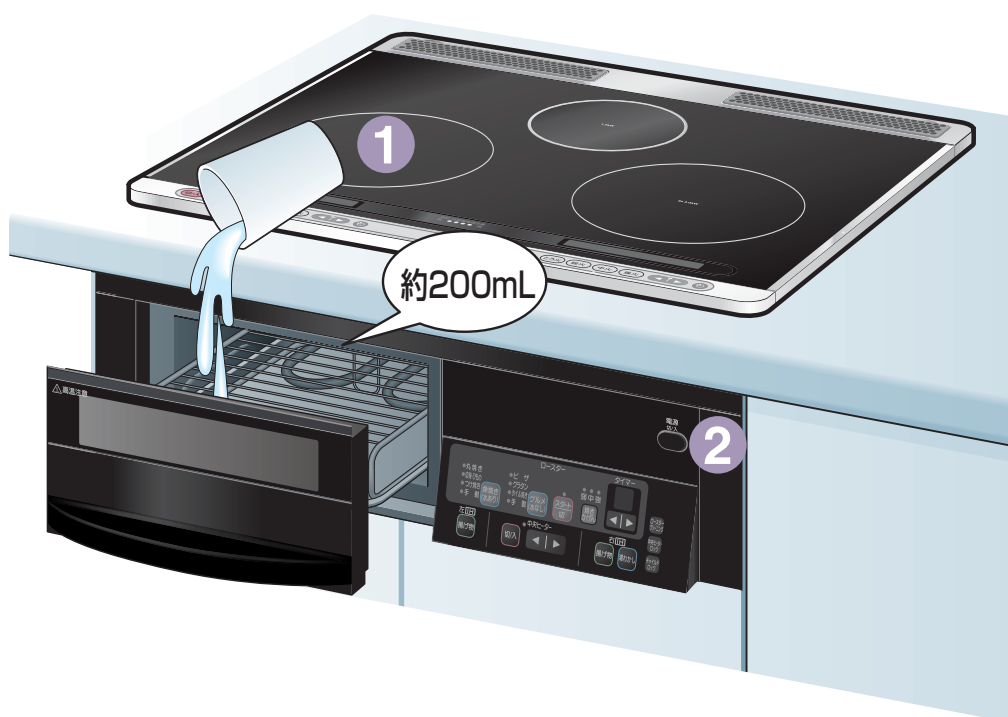
ロースター **魚焼き調理をする**

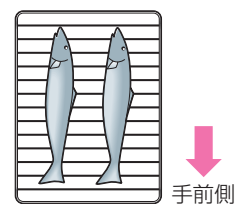
◎必ず受皿に水を約200mL入れてください。
◎ロースターと中央ヒーターとの同時使用はできません。

❶ 受皿・焼網をセットし、本体に組込む。

- ロースターに受皿・焼網をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
- ロースタードアはロックするまで押し込んで確実に閉めてください。

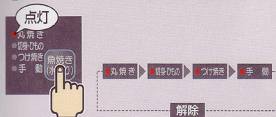
❷ 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

魚焼き調理のこつ

●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
●こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。）お好みにより焼きかげんキーで調節してください。
●生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する約10～20分前に塩をふっておきます。
●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
●魚を少量焼く場合は焦げやすいので、下ヒーターの真上をさけて置いてください。
●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。
小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。

○調理タイマーは使用できません。　※「丸焼き」メニューをセットする場合。

魚焼き自動調理のしかた

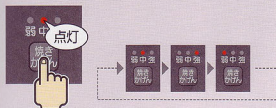
1 材料に合わせて魚焼きメニューを選ぶ

○魚焼きキーを押すごとにメニューが切り換わります。

2 材料や好みに応じて焼きかげんを選ぶ

○焼きかげんキーを押すごとに焼きかげんが切り換わります。

※魚焼きキーでメニューを変えると焼きかげん「中」状態となります。

※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。

3 ロースターをスタートする

○スタート/切キーを押します。
○ロースターランプが点灯して、調理がスタートします。
○タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- 途中で調理を終了したい場合は、スタート/切キーを押してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。(26ページ)

4 メロディーが鳴ったら調理物を取り出す

○調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。
○焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。(26ページ)
○調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意を表示します。(最大7分間)

使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

火力の目安

「中」900W相当

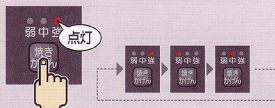
「弱」600W相当　「強」1.2kW

魚焼き手動調理のしかた

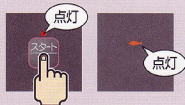
1 手動にする

○魚焼きキーを4回押し手動に合わせる。

※手動選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

2 材料や好みに応じて 焼きかげんを選ぶ

○焼きかげんキーを押します。

※手動および焼きかげん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないと、ブザーが鳴り、自動的にセットが解除されます。

3 ロースターをスタートする

○スタート/切キーを押します。
○ロースターランプが点灯して、調理がスタートします。調理中に焼きかげんキーで火力を調節できます。

※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。（27ページ）

4 調理が終わったら、ロースターを「切」にし、調理物を取り出す

○スタート/切キーを押します。
○調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意を表示します。（最大7分間）
- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

※ロースターを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約30分後に通電を停止します。

使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

魚焼き自動調理の加熱時間の目安

魚焼きメニュー 魚焼き(水あり)	調理例		加熱時間の目安 メニュー	焼きかげん	数	目安時間	1尾(切)あたりの大きさ
●丸焼き	海魚	さんま1～4尾 あじ1～4尾 いわし 真鯛 生にしん	さんまの塩焼き	中	1尾	約16～18分	長さ約28cm 約180g
				中	4尾	約20～22分	
			あじの塩焼き	中	1尾	約16～18分	長さ約23cm 約180g
	川魚	あゆ にじます		中	4尾	約20～22分	
			鯛の塩焼き	中	1尾	約18～20分	約230g
●切身·ひもの	切身	鮭の切身・さばの切身	鮭の塩焼き	中	4切	約13～15分	約80g
	ひもの	あじの開き さんまの開き ほっけの開き かれいの一夜干し	あじの開き	中	2枚	約14～15分	約100g
●つけ焼き	しょうゆ漬け	ぶり	ぶりのつけ焼き	中	4切	約11～13分	約100g
	みそ漬け	さわら 鯛	さわらの西京漬け	強	2切	約13～15分	約100g
	焼き鳥	塩焼き たれ焼き	焼き鳥(塩焼き)	強	8本	約13～16分	1本約50g
			焼き鳥(タレ焼き)	中	8本	約10～13分	

調理タイマーの使いかた (例:ロースターを使用中に10分の調理タイマーをセットする場合)

◎1分～最大29分まで1分単位で設定できます。
※調理中に設定します。

1 ロースターを通電中にタイマーキー ▶ または ◀ を押すとタイマー表示が数字で点灯します。

2 タイマーキー ▶、◀ を押して好みの時間に設定します。

3 時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。

4 調理タイマーが終了するとタイマー表示が消灯し、メロディーが鳴ってお知らせします。

- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 ◀ キーまたは ▶ キーを押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを解除し、再度設定してください。

※切り忘れ防止機能(30分)を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。